

# PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスル 2024-08

キャッスルスペシャルウィーク『ゴールデンウィーク&母の日フェア』

／ダイニングキッチン九曜杏



株式会社熊本ホテルキャッスル（熊本市中央区、代表取締役社長：田邊一彦）では 2024 年 4 月 27 日(土)より 5 月 12 日(日)までの期間「キャッスルスペシャルウィーク」と題し、ゴールデンウィーク&母の日フェアを開催いたします。

この時期だけの特別な料理をご家族や大切な方と囲み、心に深く刻まれるゴールデンウィークや母の日をお過ごしいただきたいと企画しました。西洋料理をはじめ、ありがたいの気持ちを伝える母の日のプレゼントとしても最適な御膳やお弁当、こどもの日のお祝いにはお子様向けの料理など各種ご用意しました。

-ゴールデンウィークフェア-

今年のゴールデンウィークはご家族や大切な方と。

◇ゴールデンウィーク特別コース クロワサンス～成長・発展～

フォアグラ、大阿蘇鶏むね肉、レンズ豆のテリーヌ

赤キャベツのマリネ 有機野菜のサラダ



口に入れた瞬間、とろけるような食感と濃厚な旨みが広がるフォアグラ。緑豊かな自然の恵みの中で育った大阿蘇鶏、豆特有の風味と香り豊かなレンズ豆と一緒にキャベツで包み、テリーヌ仕立てに。レンズ豆のツブツブ感とフォアグラの滑らかな口当たり、大阿蘇鶏のほどよい弾力が調和し、見た目も美しく贅沢な味わいです。新鮮な有機野菜と鮮やかな赤キャベツのマリネを添え、ワインともよく合う前菜です。

大矢野産黄金鱧のフリット 干し貝柱と新玉ねぎのスープ



旬の新玉ねぎとじゃがいもを合わせ、干し貝柱の出汁が染み込んだ旨味たっぷりのスープ。

表面が黄金色をしていることから上天草市大矢野町で獲れる鱧は「黄金鱧」と呼ばれることもあり、豊富な栄養素を含み、コラーゲンもたっぷり。衣を纏い、カリッと揚がった鱧とほんのり甘みのある新玉ねぎのスープとが風味良く絡み合います。

太刀魚の海老ムースファルス ズッキーニのソテー トマトのコンフィ



ファルスとは、肉や魚、野菜などの中に食材を詰めた調理法。上品な味わいの太刀魚は、濃厚な旨味があり身もふっくらとして柔らかい白身魚です。

太刀魚の身と身の間にはムース状にした海老を詰め、塩コショウで軽くソテーしたズッキーニを敷き、歯ごたえとの残るズッキーニと好相性の料理です。トマトの甘みが濃厚なコンフィを添えています。

## 鹿児島黒豚ロースのグリエとあか牛の赤ワイン煮 新ジャガのピュレ



柔らかい繊維と、脂にも旨みがある鹿児島黒豚はグリエ。柔らかく煮込んだあか牛は、濃厚なソースとともに赤ワインの芳醇な香りとコク深い味わいはまさに絶品。黒豚とあか牛は、それぞれ異なる調理法で仕上げ2つの味を一皿で楽しめます。

塩コショウでシンプルに味付けしたフレッシュホワイトアスパラとともに格別な美味しさです。

## プリン・ア・ラ・モード



カスタードプリンを生クリームやフルーツなどで飾った日本生まれのデザート「プリン・ア・ラ・モード」。ボリュームもあり、どこか懐かしさを感じるような、とろっと甘い口あたりは、口に入れた瞬間思わず笑顔が広がります。色とりどりのフルーツと一緒にお召し上がりください。

こどもの日のお祝いにも！

### ◇お子様プレート



ホテルシェフがワンランク上のお子様プレートをお作りいたします。

卵に美しく包まれたオムライス、ハンバーグや唐揚げなど、お子様の大好きなメニューをワンプレートに盛り付けました。

こどもの日のお祝いにホテルデビューして、普段とはちょっと違う空間を、ご家族みなさまでお楽しみください。

-母の日フェア-

母の日のお祝いにも！

◇心潤う 新緑御膳



目にも鮮やか、舌鼓を打つ彩り。

新緑御膳は、色とりどりの料理が小皿に並び、造りや天婦羅などたくさんの料理がお楽しみいただける日本料理です。

旬の食材をふんだんに使った料理は、見た目も美しく、母の日のプレゼントにも最適です。

職人の技が光る、奥深い味わい

御膳に並ぶ料理は、小鉢、造り、焼物など、お客様の目の前に届くまで、様々な工程を経て丁寧に作られています。出汁取りから食材に火を通すまで、料理長 脇宮盛久の目利きによって厳選された季節の食材を、数種類の和包丁を使い分けて調理します。生、煮、焼く、揚げ、蒸すなど、それぞれの食材に最適な調理法で仕上げることで、奥深い味わいを引き出します。

丁寧に調理された日本料理は、日ごろの感謝を伝える母の日の贈り物にもぴったりです。大切な方へ、心温まるひとときをお届けします。

## ■HAPPY WEEK！ CASTLE SPECIAL WEEK

期間：2024年4月27日(土)～5月12日(日)

### 【ゴールデンウィークフェア】商品概要

#### ■内容・詳細

##### ◆ゴールデンウィーク特別コース クロワサンス ～成長・発展～

お一人様 8,000円（サービス料・消費税込）

- ・フォアグラ、大阿蘇鶏むね肉、レンズ豆のテリーヌ  
赤キャベツのマリネ 有機野菜のサラダ
- ・大矢野黄金鱧のフリット 干し貝柱と新玉ねぎのスープ
- ・太刀魚の海老ムースファルス ズッキーニのソテー  
トマトのコンフィ
- ・鹿児島黒豚ロースのグリエとあか牛の赤ワイン煮  
新ジャガのピューレ
- ・プリン・ア・ラ・モード
- ・パン コーヒー



ゴールデンウィーク特別コース  
クロワサンス

#### [提供時間]

11:30-15:00（コース料理ラストオーダー13:30）

17:00-21:00（コース料理ラストオーダー19:30）

##### ◆お子様プレート

お一人様 2,500円（サービス料・消費税込）

- オムライス／エビフライ／フライドポテト
- ハンバーグ／唐揚げ／コーンスープ
- バニラアイス



お子様プレート

#### [提供時間]

11:30-14:30／17:00-20:30



## 【母の日フェア】商品概要

### ■内容・詳細

#### ◆心潤う 新緑御膳

お一人様 4,800 円（サービス料・消費税込）

箱膳（小皿三種・造り・焼物）／蓋物／天婦羅  
茶碗蒸し／吸物／五目茶巾ずし胡麻餡かけ／  
デザート



心潤う 新緑御膳

#### [提供時間]

（平日） 11:30-14:30

（土日祝） 11:30-14:30／17:00-20:30

#### ◆現代の名工 脇宮盛久 謹製

ほそかわ特製弁当 <テイクアウト商品>  
3,800 円（消費税込）

口取り／季節の炊き合わせ／季節の油物  
牛肉ジャポネソース／  
ずわい蟹ときびなごの酢の物／ちらし／  
いなり（肉・五目）など



ほそかわ特製弁当

[お渡し時間] 11:30-15:00

□取扱店舗 ダイニングキッチン九曜杏 096-326-3376

熊本市中央区城東町4-2 熊本ホテルキャッスル内（1階）

□営業時間

〈洋食〉 7:00～10:00／11:30～21:00

〈和食〉 7:00～10:00／11:30～15:00／※土日祝のみ 17:00～21:00

※諸事情により変更になる場合もございます。

※特別企画商品のため、割引優待は対象外とさせていただきます。

※仕入れの状況により内容が異なる場合もございます。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はイメージです。

## ダイニングキッチン九曜杏

熊本市の中心部に位置する熊本ホテルキャッスル内にあるレストラン。吟味を重ねた熊本の食材を、料理人が真心を込めて豊かな味わいのお料理に仕立てます。地の味、今の味にこだわった、奥行きと広がりのある夢のような美味で、熊本の素晴らしさを心からご堪能ください。臨場感あふれるオープンキッチンを眺めながら、熊本の「食」の醍醐味をたっぷりと味わってください。本格的な日本料理からカジュアルな気分のワンプレートまで多彩なメニューをご用意しております。熊本ならではの郷土料理もご用意しておりますので、県外のお客様のおもてなしにも最適です。

## ■熊本ホテルキャッスル

熊本ホテルキャッスルは昭和 35 年 10 月、熊本国体にご臨席される天皇皇后両陛下の御宿泊所として当時の熊本政財界の総力を結集して誕生しました。以来、熊本の“迎賓館”として皆様をお迎えいたしております。「その日を、いちばんに。」をブランドコンセプトに「一番好いホテル」であるために、ここで働くすべての人が、大切なお客様にとっての特別な一日を「いちばん」にしていくことを目指しています。

名称：株式会社 熊本ホテルキャッスル

所在地：〒860-8565 熊本県熊本市中央区城東町 4-2

代表取締役社長：田邊 一彦（たなべ かずひこ）

構造：地上 11 階・地下 1 階

URL：<https://www.hotel-castle.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/kumamoto.hotel.castle/>

Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)

ブライダル Instagram：[https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle\\_official/](https://www.instagram.com/kumamotohotelcastle_official/)



## 【報道関係お問合せ先】

熊本ホテルキャッスル 営業推進課 Tel：096-326-3316 Fax：096-326-3324